

Lisboa
vini

www.lisboavini.it

ESCLUSIVE
SPIRITS
collection



505.5 miles
GIN



DISTILLATI



585.5 miles GIN

DATI TECNICI

Perché 585.5? La risposta è semplice, sono esattamente le miglia della suggestiva costa portoghese, frastagliata e aperta sull'Atlantico dal quale vengono raccolte le alghe marine ricche di iodio, sali minerali e vitamine con le quali questo Gin viene realizzato.

585.5 miles è un Gin totalmente prodotto in Portogallo.

BOTANICHE:

bacche di ginepro, erba di San Giovanni (erba medicinale), coriandolo, arancia, limone, cardamomo, liquirizia, angelica, lavanda, lattuga di mare e acqua di sorgente.

TECNICHE DI PRODUZIONE:

24 ora di infusione. Distillazione di ogni singolo ingrediente botanico. Distillato in alambicchi tradizionali. Tre filtrazioni.

L'intero processo di imbottigliamento è fatto a mano.

Persistente profumo di lattuga e un fresco aroma di mare. Perfetto se abbinato a specialità a base di pesce, molluschi freschi, sushi e sashimi. Aspetto cristallino e incolore.

GRADAZIONE ALCOLICA

40% vol - 0.70 cl

DISTILLED ALGAE



COCKTAILSUGGESTION

Oceano in un bicchiere

½ oz Reposado

1 oz Gin 585.5 miles

½ oz succo di lime

1 bar spoon di albumina

Guarnizione con lime disidratato con zucchero e angostura



Cobalto - 17 GIN

DATI TECNICI

Cobalto - 17 è il primo gin totalmente prodotto nel Douro (Portogallo). Il suo equilibrio e la sua freschezza sono il risultato dell' utilizzo dei metodi di produzione tradizionali e dell' incorporazione di sei botanici che garantiscono l'integrità di un gin classico e allo stesso tempo di nuova generazione proprio per il suo gusto fruttato e il sapore seducente.

BOTANICHE:

bacche di ginepro, menta piperita, verbena, cardamomo, pera e varietà di uva Tinta Amarela.

TECNICHE DI PRODUZIONE:

24 ora di infusione. Distillazione di ogni ingrediente botanico. Distillato in alambicchi tradizionali. Tre filtrazioni. Dopo l'imbottigliamento è invecchiato per 17 giorni per garantire la valorizzazione dei sapori. L'intero processo di imbottigliamento ed etichettatura è fatto a mano.

GRADAZIONE ALCOLICA

40% vol - 0.70 cl



COCKTAILSUGGESTION

COBALTONI

1 oz Cobalto Gin
1 oz Biancosarti
1 oz Vermouth



Mágico GIN

DATI TECNICI

Il **Gin Mágico** contiene la pura poesia di un fiore letteralmente magico. La Clitoria, anche conosciuta come fiore magico. Proviene dall'Asia, è ricchissima di proprietà antiossidanti ed è in grado di scatenare piccole naturali magie di colore in cucina e nel bicchiere, a contatto di vitamina C, o sostanza acida. Il Gin Mágico è un dry, al primo impatto al palato è fruttato e lascia un gusto di lampone e fragola, rimanendo secco sul finale.

BOTANICHE:

bacche di ginepro, coriandolo, scorza d'arancia, fiore Clitoria Ternatea. Il suo colore cangiante anche solo con la luce solare, e con l'aggiunta di lime o tonica, va da un azzurro intenso al lilla, regalando un effetto davvero suggestivo e seducente.

TECNICHE DI PRODUZIONE:

24 ore di infusione. Tripla distillazione di ogni ingrediente botanico. Distillato in alambicchi tradizionali portoghesi. Imbottigliato ed etichettato a mano.

Ottimo insieme a una tonica di alta qualità e con frutti rossi in pezzi.

GRADAZIONE ALCOLICA

40% vol - 0.70 cl



COCKTAILSUGGESTION

Magic - one

4,5 oz Gin Mágico

1,5 oz maraschino

1,5 oz succo di limone o succo di lavanda



Originall lux GIN

DATI TECNICI

Gin Originall Lux è un gin prodotto a Coimbra.

BOTANICHE:

bacche di ginepro, anice, limone, origano, cardamomo, finocchio, Stevia, fragole e more.

TECNICHE DI PRODUZIONE:

distillato in alambicchi tradizionali portoghesi.

L'alcol viene deodorizzato e filtrato al 40%.

Le nove botaniche utilizzate sono accuratamente trattate in modo da preservarne l'integrità aromatica. L'acqua utilizzata è trattata secondo la regolamentazione HACCP.

Gusto deciso e strutturato.

Aspetto cristallino e incolore.

GRADAZIONE ALCOLICA

40% vol - 0.70 cl



COCKTAILSUGGESTION

Cosmorio

- 1 ½ oz Originall Lux Gin
- 1 oz succo di mirtillo
- ½ oz succo di lime
- ½ oz bitter orango



Originall Epic GIN

DATI TECNICI

Gin Originall Epic è un gin prodotto a Coimbra.

BOTANICHE:

bacche di ginepro, anice, limone, origano, cardamomo, finocchio e Stevia.

TECNICHE DI PRODUZIONE:

distillato in alambicchi tradizionali portoghesi.

L'alcol viene deodorizzato e filtrato al 40%.

Le sette botaniche utilizzate sono accuratamente trattate in modo da preservarne l'integrità aromatica. L'acqua utilizzata è trattata secondo la regolamentazione HACCP.

Gusto deciso e strutturato.

Aspetto cristallino e incolore.

GRADAZIONE ALCOLICA

40% vol - 0.70 cl



COCKTAILSUGGESTION

Coimbra – Collins

1 – ½ oz Gin Originall Epic

½ oz succo di limone

1 bar spoon di zucchero

Acqua Tonica



Originall Epic Blue Sky GIN

DATI TECNICI

Gin Epic Blue Sky è un gin prodotto a Coimbra.
E' un Dry Gin eccezionale con aroma di limone e frutti di bosco.
Dal colore acquamarina che attira come in un incantesimo, questo gin ha un gusto piacevole e fresco.

BOTANICHE:

bacche di ginepro, anice, limone, cardamomo, finocchio, Stevia e fragola.

TECNICHE DI PRODUZIONE:

Il processo di distillazione viene fatto in alambicchi tradizionali e l' alcool viene filtrato al 40%. L' acqua utilizzata è di altissima qualità trattata con osmose e UV. Il processo di produzione segue rigorosamente gli standard HACCP.

E' consigliata la miscelazione con 20cl di acqua tonica e l' aggiunta di pompelmo, bacche di ginepro e lavanda.

GRADAZIONE ALCOLICA

40% vol - 0.70 cl



COCKTAILSUGGESTION

Blue Sky

1 – ½ oz Gin Originall Epic Blue Sky

Limone

Acqua Tonica

Due gocce di Lavanda



Valley GIN

DATI TECNICI

Il gin **Valley** il cui nome deriva dalla valle di Atiães / Vila Verde, città attraversata dal fiume Gerês, è un dry gin. La forma della bottiglia ricorda molto bene le alte montagne della valle. Il tappo è 100% di sughero naturale e legno.

BOTANICHE:

bacche di ginepro, menta piperita, erba di San Giovanni, scorza di arancia.

TECNICHE DI PRODUZIONE:

Questo Gin viene prodotto con 7 distillazioni e l'utilizzo di 9 botaniche, alcuni provenienti da **Serra Do Gerês (Portogallo)**. L'acqua è la più pura che il fiume Gerês possa offrire.

GRADAZIONE ALCOLICA

40% vol - 0.70 cl



COCKTAILSUGGESTION

Valley-to

2oz Valley Gin

½ oz succo di arancia

2 bar spoon di zucchero bianco

3 foglioline di menta

Acqua tonica





Alfama VODKA

DATI TECNICI

Vodka Alfama è un distillato prodotto interamente in Portogallo.

BOTANICHE:

grano 100%

TECNICHE DI PRODUZIONE:

prodotto con la quadrupla distillazione del grano coltivato nella regione dell'Alentejo, con la tripla filtrazione con il quarzo delle Montagne del Gêres e con l'utilizzo di acqua purissima. Al gusto è persistente, elegante, gradevole e morbida.

Il suo aroma pulito la rende sia una vodka da miscelazione che da degustazione e meditazione.

Il processo di produzione segue rigorosamente gli standard HACCP.

GRADAZIONE ALCOLICA

40% vol - 1 lt



COCKTAILSUGGESTION

Tram28

6cl Vodka Alfama

½ oz succo di limone

3cl Liquore al Bergamotto

3cl Poncha da Madeira Maracuja

Acqua Tonica

3 foglioline di menta



Infiel 3 anni RUM

DATI TECNICI

Il **Rum Infiel** è un rum agricolo prodotto esclusivamente dal succo puro della canna da zucchero.

La fermentazione del succo di canna consente di ottenere nel distillato sensazioni organolettiche complesse, con sentori floreali e fruttati i quali, durante l'invecchiamento in botti di rovere, si arricchiscono fondendosi con gli aromi balsamici donati dal legno.

Provenienza: Isola di Madeira (Portogallo).

Esame visivo: colore ambrato con riflessi rossastri.

Esame olfattivo: leggero e fruttato al naso, il suo bouquet discioglie note di vaniglia, di miele, di legno, e della canna da zucchero.

Esame gustativo: Il suo gusto è morbido e delicato, straordinariamente rotondo.

Sensazioni finali: svela una lunga, avvolgente trama gustativa nel finale.

Degustazione: è sempre perfetto, liscio, on the rocks o come ingrediente di cocktail e long drink innovativi.

GRADAZIONE ALCOLICA

40% vol - 0.70 cl



COCKTAILSUGGESTION

Infedele

1 oz poncha maracuja da Madeira
1 oz Rum Infiel
½ succo di lime
2 bar spoon di zucchero



LISBOA

in a bottle!



Ginja LIQUORE

SOUR CHERRY

DATI TECNICI

GINJA Lisboa è un liquore pensato per far assaporare tutto il profumo e l'essenza della città di **Lisbona**. Considerata da molti come la bevanda ufficiale della città, la Ginjinha, è un liquore creato da una ricetta unica, colore rosso intenso, fruttato ed elegante. Va servito leggermente fresco o a temperatura ambiente e preferibilmente in buona compagnia.

La Ginja è un piccolo frutto rosso simile all'amarena dal sapore agrodolce, proveniente dall'Asia e arrivata in Portogallo nel XV secolo. L'aspetto di questo liquore fa ritornare alla memoria i tempi antichi quando i monaci utilizzando delle pratiche mediche, impiegarono questo frutto per farne delle infusioni.

Provenienza: Lisbona (Portogallo).

Ingredienti: Ginja , alcol, zucchero e acqua di sorgente.

Invecchiamento: in botti di rovere francese e portoghese. Aspetto chiaro, colore rosso rubino con nuance marrone. Aroma dolce e delicato di ciliegia. Sul finale un gusto piacevole di cannella.

GRADAZIONE ALCOLICA

20 % vol - Acidità totale: 7,7g/L - PH: 3,8 - 0.70 cl



PORTO S. LEONARDO Quinta Do Mourão

VINO LIQUOROSO TAWNY

DATI TECNICI

Tipologia: Vino Rosso Dolce Liquoroso.

Denominazione: Vino Porto.

Categoria: Porto Tawny.

Uve: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão.

Provenienza: Portogallo

Fermentazione: in tini di legno, successivamente viene interrotta con l'aggiunta di acqua-vite d'uva.

Maturazione: almeno 3 anni in botti di legno di grandi dimensioni.

Esame visivo: color mattone con lacrime d'oro.

Esame olfattivo: ventaglio che si apre su sentori di frutta secca, matura e spezie.

Esame gustativo: vellutato, risulta pieno ed armonioso.

Dolce, non stucchevole. Ottima la corrispondenza gusto-olfattiva.

Abbinamento: ad ampio spettro, il Porto San Leonardo Tawny Quinta Do Mourão accompagna perfettamente piatti salati e dolci, da provare con una mousse di fegato, o con dei formaggi erborinati dal Gorgonzola al Roquefort, dal Blue Stilton al Cabrales, o costituire un valido supporto ad un piatto classico quale l'anatra all'arancia. Fantastico con la cioccolata.

Temperatura di servizio: 18°C

GRADAZIONE ALCOLICA

20%vol - 0.75 cl



PORTO S. LEONARDO Quinta Do Mourão

VINO LIQUOROSO RUBY

DATI TECNICI

Tipologia: Vino Rosso Dolce Liquoroso.

Denominazione: Vino Porto.

Categoria: Porto Ruby.

Uve: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão.

Affinamento: in botti di rovere, i vini selezionati per la miscela finale hanno un'età compresa tra i 2 e 5 anni di affinamento, assicurando al prodotto finale ricchezza ed equilibrio, con una media di età di 3 anni. Colore rubino intenso, profumo di frutta matura, al palato mostra un corpo ricco e pieno, con un grande equilibrio fra la dolcezza e la struttura tannica.

Viene servito ad una temperatura di circa 14° e può costituire anch'esso un ottimo aperitivo. Viene valorizzato dall'abbinamento con crema di formaggi erborinati o crostoni caldi di formaggi a pasta dura gratinati in forno.

E' un Porto facile da bere, adatto ad un consumo pomeridiano, da meditazione. Altrimenti abbinato ai dolci al cioccolato, zabaioni e crostate con frutta fresca a bacca rossa.

Provenienza: Portogallo

GRADAZIONE ALCOLICA

20%vol - 0.75 cl



PORTO S. LEONARDO Quinta Do Mourão

VINO LIQUOROSO OLD TAWNY 10 ANNI

DATI TECNICI

Tipologia: Vino Rosso Dolce Liquoroso.

Denominazione: Vino Porto.

Categoria: Porto Tawny 10 anni.

Uve: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão. Residuo zuccherino: 119,8 g/lt. Fermentazione: in vasche di pietra aperte, successivamente viene interrotta con l'aggiunta di Brandy. Maturazione: 2-3 anni in botti di legno di grandi dimensioni, successivamente in botti di rovere vecchie. Tappo: sughero. Esame Visivo: veste bruna.

Esame olfattivo: è un abbraccio di sensazioni di fragola, ciliegia, lampone, amarena, uva passa, mandorle, nocciole e cannella.

Esame gustativo: corposo, avvolgente e delicato con il suo profondo tocco di frutta secca e note di miele. Nocciole tostate e mandorle sempre presenti, come nell'olfatto! Non manca un lato più aspro, con un tocco di buccia d'arancia. Finale squisitamente elegante e piuttosto lungo.

Perfettamente bilanciato!

Abbinamento: ad ampio spettro, il Porto San Leonardo Tawny 10 anni di Quinta Do Mourão accompagna perfettamente piatti salati e dolci, perfetto con il foie gras, da provare con dei formaggi erborinati dal Gorgonzola al Roquefort, dal Blue Stilton al Cabrales. Eccezionale con la cioccolata extra fondente 54%, dolci di cioccolato come la torta sacher.

Temperatura di servizio: 18°C

GRADAZIONE ALCOLICA

20%vol - 0.75 cl





PEDRO FERREIRA

392.4953156

IMPORTATORE AUTORIZZATO DI BEVANDE ALCOLICHE

P. I. 04589980756

Via Kennedy, 128 - 73019 TREPZZI (LE)

www.lisboavini.it - info@lisboavini.it